

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

| | |
|--|-----|
| L. Ravaz. — CHRONIQUE. — La sécheresse; — Les gelées; — La pyrale; — Les vers gris..... | 397 |
| Gabriel Buchet et G. Courtols. — La destruction des chiendents par la sylvinite..... | 402 |
| Arthur Cadoret. — Le salage des fourrages en meule..... | 406 |
| L. Rives. — Sur les causes du dépérissement de l'abricotier par apoplexie..... | 408 |
| J. B. — Les Concours des prix d'honneur aux producteurs de blé en 1929..... | 411 |
| N°. — Situation du vignoble en Europe centrale..... | 412 |
| PARTIE OFFICIELLE. — Loi modifiant l'article 3 de la loi du 14 août 1889 sur la circulation des vins de raisins secs..... | 414 |
| INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES. — Concours de culture superficielle. — Confédération générale des producteurs de fruits à cidre..... | 414 |
| Bulletin commercial. — Observations météorologiques. | |

CHRONIQUE

La sécheresse

La sécheresse continue à peu près sur toute la ligne. Voyez notre Bulletin météorologique et comparez avec 1928, et voyez les inquiétudes qu'elle fait naître dans diverses localités :

« Je viens vous prier d'avoir l'obligeance de me dire dans le *Progrès Agricole* s'il est possible de greffer, sans crainte d'insuccès dû à l'affinité, l'Alicante Bouschet sur 110 R bien adapté au sol. Y a-t-il des lecteurs du *Progrès Agricole*, possédant l'Alicante Bouschet greffé sur 110 R et voudraient-ils dire comment se comporte l'union de ce porte greffe avec ce vinifera.

Je me permets de vous dire que notre vignoble souffre d'une sécheresse sans précédent, les sources dans la région tarissent, les pluies d'hiver ayant fait totalement défaut, dans ces conditions les vignerons se demandent avec anxiété que va devenir le vignoble assoiffé ? Est-ce en perspective la destruction totale ? Autrefois on disait avec humour : « Il a tellement plu qu'on ne sait plus où il a le plus plu ». Aujourd'hui c'est la sécheresse qui désole nos cultures. Pourtant dans notre région il n'y avait pas plus d'arbres autrefois qu'aujourd'hui et les saisons étaient régulières. Comprenne qui pourra. »

A. B.

Pour le moment, la vigne ne souffre pas de cette situation. Sauf peut-être chez les vignes faibles qui ont souffert de la sécheresse de l'été dernier, le départ de la végétation, qui est en retard d'un mois

sur une année normale, s'annonce plutôt bien : pousses vigoureuses, dodues et grappes en quantité presque satisfaisante.

Ce long retard peut évidemment être rattrapé : il est probable que nous aurons brusquement la température correspondant à la température normale de la saison, alors que pour le moment elle lui est inférieure. Il en résultera une forte poussée, une croissance rapide et, pour les cépages tardifs, qui n'ont pas souffert de la gelée, une bonne sortie des grappes.

Mais si les choses ne se passent pas ainsi, il y aura un retard appréciable de la maturité. Les vignes taillées tard, un peu après le débourrement et qui correspondent sensiblement à l'état actuel de la végétation, mûrissent en retard leurs grappes. Les repousses des vignes gelées, et qui sont plus ou moins tardives, mûrissent quelquefois difficilement leurs fruits. Il en est de même des repousses des vignes grêlées de bonne heure : tout retard dans le départ de la végétation entraîne un retard dans la maturation.

Cela n'a pas une grande importance dans les régions viticoles chaudes ; mais pour les régions froides !

Les gelées

Depuis le début du mois de février, il est surtout question, dans ces chroniques, des gelées : gelées d'hiver et gelées de printemps. Ce n'est pas notre faute, c'est la faute du temps : après les gelées du 7 avril, celles du 13, du 16, et voici maintenant celles du 19 avril.

La gelée du 7 avril n'a causé que des dégâts très localisés, sur les vignes jeunes surtout, parce qu'elles poussent plus tôt que les vieilles et aussi parce qu'elles sont plus basses.

Mais la gelée du 13 avril a atteint presque tous les vignobles français, très inégalement, cela va sans dire. Le 12 et 13, à Angoulême, le thermomètre sous abri était descendu à -3 et -4° , donc -6 ou -7° à 0 m. 40 du sol. On pouvait s'attendre à de graves dommages dans le vignoble charentais. Il semble qu'ils ont été plus particulièrement importants dans les vignobles des bords de l'Océan. Les îles d'Oléron, de Ré, ont été très touchées. La Gironde avait été un peu atteinte le 7 avril, surtout dans le Médoc. Le 13 avril, les dégâts sont en général très importants encore dans le Médoc, puis dans les Graves, Sauternes, Blayais, Bourgeais, St-Emilionnais, etc. Dans certaines vignes particulièrement exposées ou précoces, il reste à peine 10 à 15 % de bourgeons intacts.

De même, dans la Dordogne, les dégâts sont importants dans plusieurs vignobles — et ailleurs ainsi qu'on l'a vu dans le n^o du

24 avril —. Le Gers est également très atteint ; du mal aussi dans les Landes, le Tarn-et-Garonne, le Lot-et-Garonne, etc.

L'Aude a été éprouvée dans la région de Carcassonne, Castelnaudary, Bram, etc. Du côté de Narbonne, où règne l'aramon, dégâts importants dans les plaines de Coursan, etc.

Mais c'est l'Hérault qui a le plus souffert. Ses larges et fertiles vallées ont été atteintes dans leurs parties hautes, moins ou très peu dans les plaines où elles débouchent. Il y a d'ailleurs dans ces régions des localités où il n'arrive jamais rien de mal, tel Bessan, etc., je ne sais à la suite de quel pacte avec — ... je ne peux dire le Ciel. Toute cette région, toujours favorisée, est à peu près intacte. Mais les coteaux, où domine aussi l'aramon, ont subi des pertes considérables. Voici une lettre qui le prouve ; elle n'a pas été écrite pour les besoins d'aucune cause, on y sent toute la navrante sincérité.

« La gelée du 13 a été un véritable désastre dans la commune de Cournonsec. Les bas-fonds sont entièrement détruits ; on y chercherait en vain un bourgeon vivant. Certains coteaux ont été très éprouvés, là même où, de mémoire d'homme, il n'avait jamais gelé. Une bonne partie de la récolte a disparu.

J'ai une vigne qui était destinée à l'arrachage dans un an ou deux. Tous les bourgeons y sont gelés et la récolte y sera nulle cette année. Peut-être aurai-je intérêt à l'arracher immédiatement, s'il m'est encore matériellement possible, de la replanter avant la fin du mois. Il s'agit de trouver, tracteur, personnel, et racinés. Je vous envoie deux échantillons de terre avec sol et sous-sol pris à chaque extrémité. Il s'agit d'une *terre forte et compacte*, très molle en hiver, se séchant rapidement, et se fendillant si on ne la cultive pas à point. Craint la sécheresse du côté de l'échantillon n° 2. Le riparia (cépage aramon) y a bien produit pendant 40 ans du côté n°1, moins bien au n° 2, où la terre est moins fertile.

L.

Et en voici une autre de la plaine de Narbonne :

« Voudriez-vous me permettre de solliciter votre avis sur la question suivante :

Y aurait-il quelque intérêt à supprimer les jeunes pousses flétries dans des vignes fortement gelées samedi dernier ? Cette suppression, qui s'opère très facilement par simple détachage à la main, serait-elle de nature à favoriser le départ des yeux, qui peuvent se trouver autour de l'empatement des pousses que l'on supprimerait ?

On voit déjà sur certaines souches, un nouvel œil, issu du courson laissé à la taille, se développer à la base des pousses flétries, et je me demande quel serait le meilleur moyen de favoriser son développement.

Il s'agit, en l'espèce, de vignes d'aramon situées en terre fertile dans la plaine de Coursan. La gelée du 13 avril a tué les neuf dixièmes des pousses de ces vignes. La plupart de ces pousses avaient 8 à 10 centimètres de longueur et l'on se croirait aujourd'hui revenu en plein hiver. »

G.

Le Gard n'a presque pas eu de mal par la gelée du 13 avril ; il vient d'être atteint par celle du 19 dans la plaine de Beaucaire, début de la Camargue. Il en serait de même de quelques vignobles du Centre.

Il apparaît que la gelée du 13 a surtout frappé les régions du sud de la France ; celle du 19 les régions du Sud-Est.

Que faire. En nous signalant les dommages qu'ils ont subis, nos correspondants nous demandent ce qu'il y a à faire.

Si les pousses n'ont que quelques centimètres de longueur, il n'y a pas à intervenir : ce qui est mort disparaîtra sans laisser de trace ; une nouvelle végétation viendra, plus au moins fertile, et qu'il conviendra d'ébourgeonner de manière à favoriser la croissance des sarments fructifères, ce qui entraîne la croissance des grappes et celle des bois de taille.

Mais si, comme il arrive sur les vignes dont la végétation est déjà avancée, les rameaux n'ont été détruits que sur une partie de leur longueur ? Il se produira ceci :

1° Les portions gelées vont se dessécher et les souches seront laides à voir ; en les supprimant, les souches sont plus jolies ; mais cela est sans importance ;

2° Les bases de ces rameaux partiellement gelées vont développer les bourgeons de l'année qu'elles portent, ce qui retardera le développement du contre-bouton, qui est souvent fertile, ou du bourrillon qui l'est aussi, ou bien encore des yeux normaux et fertiles qui se trouvent sur les bras et le tronc, non pas précisément sur le vieux bois, mais sur des chicots de gourmands insuffisamment coupés ras.

Ce travail de suppression des parties gelées est bien long, je ne crois pas qu'il en résulte un avantage bien appréciable, autre que celui d'avoir tout de suite des souches propres.

Dans la Loire, la situation n'est pas brillante.

« Je vous remercie bien vivement pour le concours dévoué et autorisé que vous nous avez prêté concernant l'application des arsénates contre les vers de la vigne. J'ai bien reçu, en effet, la réponse de M. Biron. Ce dernier a bien saisi, je crois, l'objet principal de ma lettre qui était le doute sur le résultat de ses expériences. En effet, d'après lui, les résultats, avec un seul traitement effectué fin juin étaient, on peut dire presque parfaits, alors qu'ici avec trois traitements échelonnés du 20 mai au 15 juin, c'est à peine si je remarque quelques résultats en 1^{re} génération et rien en 2^e et alors que les dits traitements (liquides) ne pouvaient être mieux effectués. Peut-être que s'ils étaient généralisés, le résultat serait tout différent.

Mais pour obtenir cette généralisation, c'est une autre affaire. En effet, muni de vos renseignements ainsi que des résultats obtenus un peu dans tous les vignobles et notamment dans la Champagne, le Mâconnais, le Bordelais, le Beaujolais, je donnais dimanche dernier une conférence à la Mal-

rie sur ce sujet. Or, de cette commune ainsi que de la commune voisine, c'est à peine si nous avons eu une vingtaine d'auditeurs. Le viticulteur qui a eu le plus de dégâts l'an passé (plus de la moitié de sa récolte de perdue) qui habite à 20 mètres de la Mairie n'avait même pas jugé opportun de se déranger de humer le divin nectar !!! Nous ne sommes que deux qui employons les arséniate, le Maire (arséniate de chaux) et moi arséniate de plomb. Merci quand même.

Si vous ne connaissez pas notre vignoble, vous connaissez néanmoins celui du Beaujolais, qui a beaucoup d'analogie avec le nôtre, avec cette différence que dans le Rhône, il existe encore quelques grandes propriétés, alors que chez nous, toutes ces propriétés ont disparu. Les plus gros viticulteurs font actuellement et au *maximum* de 3 à 400 hectos, alors que certains en récoltaient autrefois de 2 à 3.000 !

Aujourd'hui, la moyenne des exploitations est de 50 à 60 hectos. C'est, comme vous le voyez, la petite propriété avec tous les inconvénients.

De 1880 à 1908, la culture de la vigne avait gagné une bonne partie de la plaine et dont elle a en partie disparu maintenant. Cette année, ce sera la disparition à peu près complète, par suite des gelées d'hiver qui ont à peu près détruit tous les bourgeons dans les vignes non taillées, comme dans les autres.

Dans la Côte, les dégâts sont fort irréguliers. Ils sont surtout importants dans les vignes taillées avant les gelées et surtout dans les premières taillées, ce qui est le cas général, je crois.

Il reste très peu de vin à la vente. Les cours ont débuté à 250 francs l'hecto pris à la cuve ; les gelées d'hiver ont eu une légère répercussion sur ces cours qui atteignent actuellement 280 à 290 francs.

Hier, je crois fort avoir remarqué un papillon de cochyliis. C'est bientôt. Habituellement, on ne les apercevait guère, ici, avant le 27 au 28 avril ! Dans tous les cas, je ne crois pas que l'hiver ait atteint les chrysalides. On voit cette année beaucoup plus de grosses chenilles velues que les autres années. »

TACHON.

La pyrale

Comme on l'a dit ici à plusieurs reprises, il y aura peut-être cette année un retour des attaques de pyrale, car de nombreux nouveaux foyers ont été signalés l'an passé. On sait ce qu'il y aura à faire. Les gelées, en retardant le départ de la végétation vont encore la favoriser : surveiller spécialement à ce point de vue les vignes gelées.

Les vers gris

Les dégâts causés par les vers gris continuent et sur de très vastes étendues, c'est une épidémie généralisée. Il n'y en avait pas l'année dernière. Pourquoi y en a-t-il autant cette année ?

On a dû remarquer des dommages très inégaux suivant les parcelles : deux parcelles cote à cote tirées au cordeau peuvent être l'une détruite, l'autre intacte. Ces différences peuvent tenir à des différences

culturales, non pas de ce printemps seulement, mais aussi du printemps ou de l'automne de l'année dernière. Il serait intéressant de connaître les particularités de cet ordre que nos lecteurs ont été à même d'observer, car l'expérimentation contre le ver gris est difficile à réaliser.

L. RAVAZ.

LA DESTRUCTION DES CHIENDENTS

PAR LA SYLVINITE

Cette première étude a pour but de signaler à l'attention des agriculteurs un moyen pratique et économique de procéder au nettolement de leurs terres. Un résultat est acquis : l'emploi de la sylvinite à forte dose : 1000 à 1200 ks à l'hectare permet la destruction complète du chiendent.

Ce résultat n'est pas toujours constant et les essais entrepris montrent que l'époque d'épandage, la pluviosité, la manière d'incorporer la sylvinite aux terres, jouent un rôle très important. Des études ultérieures sont nécessaires pour fixer exactement le mode d'emploi de la sylvinite pour la destruction du chiendent, et nous serions très reconnaissants à nos lecteurs de nous faire part de leurs remarques personnelles à ce sujet.

En tout état de cause, voici réunies les diverses observations faites :

1^{re} Observation tirée d'un rapport de M. Lesage, directeur de l'Agriculture, à M. le Ministre de l'Agriculture (p. 71 de la brochure : Essais d'engrais potassiques organisés en 1926 par les Offices agricoles départementaux).

Un essai a été organisé chez M. Ecalard à Fontenay-le-Marnion (Calvados) en terre franche à cailloutis calcaire, avec un sous-sol calcaire très perméable.

Le champ était envahi par l'avoine à chapelet et put être suffisamment préparé pour les ensemencements de pommes de terre. La sylvinite fut épandue du 8 au 12 mars à la suite d'une courte période de sécheresse et aux doses suivantes, selon les parcelles :

1.000 ks pour la première parcelle,
750 ks pour la deuxième parcelle,
500 ks pour la troisième parcelle,

La parcelle n° 3 fut ensemencée la première et reçut une pluie le lendemain de sa préparation, tandis que les parcelles 1 et 2 fautes un peu plus tard furent quelque temps sans recevoir d'eau. Le champ fut plus tard ensemencé en pommes de terre, les rendements furent faibles par suite de la préparation insuffisante du sol.

A l'arrachage, on a constaté la destruction avancée des tubercules de l'avoine à chapelet dans les parcelles 1 et 2 alors que les tubercules étaient indemnes et beaucoup plus nombreux dans les parcelles 3 et 4 (1).

Cet essai confirme d'autres expériences faites précédemment dans le

(1) Parcelle 4 — Témoin.

même département et notamment chez M. Desprez, agriculteur à Moyers (Calvados) où la sylvinite (pandue en février à la dose de 600 ks en période sèche a amené une destruction importante de l'avoine à chapelet et, chez M. Jeanne à Hermanville (Calvados) où la sylvinite utilisée à la dose de 800 ks à l'hectare a provoqué une destruction presque complète de ce « chien-dent ».

2^{me} Observation produite par M. Houdard, agriculteur à Faverolles (Eure-et-Loir), au cours d'une conférence agricole tenue le 22 octobre 1927 dans cette localité :

La terre de nature sableuse portait en 1926 une culture de seigle venant après avoine sur défriche de luzerne. La luzerne était déjà envahie par le chien-dent qui ne fit que se multiplier par la suite.

En janvier 1927, un premier labour fut donné et les rhizomes étaient à ce point développés que les bandes de terre retournées par la charrue ne présentaient dans leur longueur aucune discontinuité. Un hersage suivit le labour. Deux coups de canadien furent donnés en février par temps humide.

La sylvinite riche fut appliquée en couverture à la dose de 300 ks pour 23 ares, alors que le chien-dent commençait à pointer au-dessus du sol ; aucune façon ne fut donnée pour l'y incorporer. Huit à dix jours de beau temps suivirent pendant lesquels on remarquait très nettement à l'œil l'action destructives sur les jeunes pousses.

Un coup de canadien fut donné au mois d'avril, suivi de près par un second labour qui mit à l'air les rhizomes morts du chien-dent. La culture de pommes de terre qui suivit bénéficia grandement du traitement qui procura une très forte récolte de tubercules absolument sains.

Le champ ne contenait pas de folle avoine.

3^{me} Observation faite par M. Buchet Camille, agriculteur à Bourré (Loir-et-Cher), produite à l'issue de la conférence agricole faite le 16 mars 1928 dans cette commune :

Une terre sableuse, complètement infestée de « lignoux » (chien-dent rampant) reçut en septembre 1926 une façon au canadien, elle fut labourée en novembre ; en février 1927 il y fut appliqué 100 ks de sylvinite riche sur 20 ares, l'engrais ne fut incorporé au sol par aucune façon culturale. En avril, un nouveau labour fut donné ; les racines du chien-dent étant complètement pourries, le travail se fit dans d'excellentes conditions. Aucune repousse ne s'observa dans la culture de pommes de terre qui suivit et qui fut très belle.

4^{me} Observation sur nos indications, M. Buchet Camille, à Bourré (Loir-et-Cher), reprit l'étude de destruction du chien-dent en 1928.

Le champ d'expérience a une superficie d'un tiers d'hectare ; il était complètement infesté de chien-dent et de mauvaises herbes, étant en friche depuis 15 ans. La terre, de nature sableuse, fut labourée profondément vers le 10 mars et divisée en 5 parcelles à peu près égales qui reçurent respectivement :

| | |
|---------------|---------------------------------------|
| parcelle n° 1 | 700 ks de sylvinite riche à l'hectare |
| parcelle n° 2 | 800 ks — |
| parcelle n° 3 | 900 ks — |
| parcelle n° 4 | 1.000 ks — |
| parcelle n° 5 | témoin sans potasse |

L'épandage eut lieu en deux fois : une partie fut enterrée par le labour, la seconde fut incorporée au sol par un hersage (suivant les indications données, l'épandage aurait dû être effectué en une seule fois, suivi d'un hersage).

Jusqu'au 1^{er} mai, l'herbe et le chiendent ne repoussaient presque plus sur les parcelles traitées, le témoin tranchait nettement par sa végétation exubérante. Les rhizomes de l'agrostide traçante, du chiendent rampant, les bulbes du chiendent à oignons étaient très fortement noircis, les quelques pousses apparaissant en surface étaient chétives, peu vigoureuses. A partir de cette date, la végétation spontanée reprit d'autant plus d'importance que les parcelles traitées avaient reçu moins de sylvinite.

Le 10 mai un coup de canadien fut donné à la suite duquel on sema en surface 400 ks de sylvinite riche, parcelle n° 5 et moitié de la parcelle n° 4 exceptées.

Jusqu'au 1^{er} juillet, les parcelles traitées furent exemptes de mauvaises herbes ; puis, celles-ci réapparurent, sans qu'une grande différence puisse être établie entre chacune des anciennes parcelles, le témoin étant toujours plus infesté.

Vers le 10 août et jusqu'au 15 septembre, M. Buchet voulant profiter de la sécheresse pour nettoyer définitivement son champ, donna deux labours et plusieurs façons au canadien et à la herse.

Au 1^{er} octobre M. Buchet nous écrit :

« Aujourd'hui le champ est nettoyé complètement et on peut l'emblaver.

« La potasse peut aider pour la destruction du chiendent moyennant que l'on continue à donner quelques façons, en choisissant une période sèche.

« Je crois que si l'apport total avait été fait après le premier labourage et avant le hersage, de manière que la potasse pénètre bien entre chaque sillon et se trouve en contact avec le chiendent, au départ de la végétation, j'aurais obtenu un meilleur résultat, puisqu'au bout de quelque temps, on voyait nettement la différence entre chaque parcelle traitée et avec une quantité minime de sylvinite ».

5^{me} Observation Essais entrepris par M. Carré, ingénieur agronome, professeur à l'école régionale d'agriculture du Chesnoy (Loiret).

« Les essais eurent lieu dans un terrain du Centre régional de sélection de Montargis (Saint-Paul).

Le champ était infesté de chiendent : chiendent ordinaire (agropyre rampant) ; chiendent à boules (avoine élevée à chapelet), par suite de cultures défectueuses de céréales d'expérimentation et de l'humidité des années précédentes.

Sol : silico calcaire, pierreux, superficiel ; sous-sol : calcaire fissuré (de Beauce) à 0 m. 20, 0 m. 30.

Labour le 17 avril, enterrant toute la végétation de chiendent, suivi de deux hersages pour niveler le sol.

Le champ fut divisé en trois parcelles de 12 ares.

La sylvinite riche fut répandue à la volée le 25 mai alors que le chiendent commençait à sortir du sol (pousses de 5 centimètres de longueur en moyenne), sans hersage.

La première parcelle reçut 1200 ks de sylvinite à l'hectare.

La deuxième parcelle servit de témoin.

La troisième parcelle reçut 2000 ks de sylvinite riche à l'hectare.

Des pluies survinrent au début de juin, puis sécheresse complète jusqu'au début d'octobre.

En juillet on remarquait que :

dans le témoin le chiendent continuait de pousser mais très faiblement (la sécheresse étant redoutable dans ce terrain superficiel calcaire) ;

dans les deux autres parcelles, les pousses vertes avaient disparu ;

la végétation spontanée annuelle de coquelicots, matricaires, chénopodes, bleuets et centaurees était développée dans le témoin, et n'était représentée que par quelques pieds dans les parcelles à potasse ;

les bulbes du chiendent à chapelet arrachés à la pioche, étaient gonflés et blancs dans le témoin, desséchés et noircis dans les deux autres parcelles.

On aurait donc pu à cette époque conclure à la réussite de l'expérience.

Mais après les pluies d'octobre, le chiendent dans le témoin se mit à pousser vigoureusement, puis on le vit apparaître dans les deux autres parcelles, mais toutefois en moins grande abondance que dans le témoin.

En regardant d'un peu près, nous avons remarqué :

1° que dans les deux parcelles à potasse il ne repoussait que du chiendent à chapelet, nous n'avons pas retrouvé de touffes d'agropyre qui a été détruit définitivement,

2° que ce chiendent à chapelet repoussait en lignes dans les deux parcelles à potasse ; en creusant nous avons établi que c'étaient les bulbes enterrés au fond de la raie qui repoussaient ainsi,

3° qu'il semblait qu'en octobre il repoussait moins de chiendent à chapelet dans la parcelle à 2000 ks que dans celle à 1200 ks.

Nous concluons :

1° que la sylvinite a détruit le chiendent vulgaire à la dose de 1200 ks à l'hectare.

2° qu'elle a détruit les bulbes d'avoine à chapelet situés près de la surface du sol (la diffusion du sel n'a pu se faire qu'à une faible profondeur dans ce terrain sec et cette saison sèche), mais n'a causé aucun mal à ceux qui se trouvaient en profondeur — même à 2000 ks à l'hectare.

En conséquence, nous ne pensons pas qu'on puisse utiliser la sylvinite, même à haute dose, pour la destruction de ce chiendent que n'atteignent guère les méthodes communes de destruction des autres chiendents, les façons culturales, en disséminant les bulbes, aidant à sa propagation plutôt qu'à sa destruction (seul un fourrage épais ou une prairie donne un résultat ; ce procédé n'est malheureusement pas applicable dans nos terres sèches) ».

6^{me} Observation en Loir-et-Cher. — M. Buchet Gabriel, directeur des services agricoles du Loir-et-Cher, employant la sylvinite spéciale à la dose de 800 ks à l'hectare, pour la destruction des mauvaises herbes dans les céréales, a obtenu en 1928, dans plusieurs essais, des destructions de chiendent ordinaire et chiendent à grelot.

Conclusion. — Les indications qui peuvent être tirées de ces premiers essais, quant à la destruction des chiendents, sont les suivantes :

1° employer 1000 à 1200 ks de sylvinite riche par hectare,

2° incorporer cet engrais au sol par un hersage énergique,

3° l'époque d'emploi est sous la dépendance du 1^{er} développement de la plante. Répandre l'engrais dès que les chiendents entrent en activité, au plus tard quand ils commencent à pointer hors de la surface du sol,

4° l'épandage le plus recommandable semble devoir être fait sur un labour léger ; 1^{er} labour de printemps ou labour de déchaumage,

5° les traitements herbicides à la sylvinite spéciale ont une influence certaine s'ils sont effectués de très bonne heure,

6° la destruction sera facilitée si des façons culturales peuvent être données, en période de sécheresse, quand s'observe un noircissement accentué des rhizomes ou des bulbes.

6 décembre 1928

Gabriel BUCHET,
Ingénieur agricole
directeur des Services Agricoles
de Loir et Cher.

G. COURTOIS,
Ingénieur agricole
chef du Bureau d'Etudes sur les Engrais
d'Orléans.

LE SALAGE DES FOURRAGES EN MEULE

La rareté de la main-d'œuvre fait une obligation aux cultivateurs d'apporter des modifications dans la technique journalière de leurs travaux.

Pour ce qui concerne la conservation et la rentrée des fourrages naturels ou artificiels, M. de Solages, voilà 3 années, a indiqué une méthode opératoire à la fois parfaite, tant dans sa simplicité que sa rapidité. Nous ne pensons point qu'il soit utile de revenir sur cette question. Nous dirons que la méthode de Solages appliquée en Savoie a donné et donne des résultats merveilleux, même appliquée sur les mauvais fourrages et regains de prairies marécageuses, des vallées et étangs.

Pour nos petites exploitations de régions montagneuses, nous avons fait appliquer — afin de gagner encore du temps — le salage en meule, sur les lieux de fauchage. Cette méthode extra rapide, supprime en grande période de travaux, le chargement, le transport et mise en fenils des foin récoltés. On peut appliquer le salage en meule, aussi bien sur du foin sec que des fourrages encore humides avec des salaisons allant de 0 kg. 800 à 2 o/o.

La succession des opérations sur le terrain devra s'effectuer de la façon suivante :

1°) Fauchaison ;

2°) Placer les perches de bois de 4 à 6 mètres de hauteur avec à la base un lit de gros cailloux ou des fagots, afin d'éviter aux fourrages l'humidité du sol ;

3°) Le lendemain ou surlendemain réunir 6 andains en un seul (avec la fourche, la rateuse ou l'andineuse). On obtient une bande herbeuse continue, appelée raule en Dauphiné.

4°) Rouler la raule à la fourche, afin de former tous les 4 à 6 mètres de petits tas de foin, dits cuches ou cucherons (Drôme) ;

5°) Pour amener les cuches autour de la perche en bois qui constituera le centre de la meule, passer une aiguille en bois sous la cuche, ficeler les deux

bouts de l'aiguille en passant au-dessus du tas de foin. Il ne reste plus alors qu'à tirer les cuches à bras ou avec un moteur animé ;

6°) Les cuches sont amenées autour de la perche et là deux hommes montent la meule avec la perche comme axe central. A mesure que la meule s'élève l'homme qui monte la meule piétine toute la surface et répand très régulièrement le sel, toutes les couches fourragères de 0, 20 d'épaisseur ;



7°) Le constructeur de la meule commence à rétrécir son rayon à 1 m. au-dessus du sol afin de terminer son travail en pain de sucre. Il fixe le sommet de la perche avec 4 aiguilles de bois de 0, 80, ce qui permet à l'ensemble de résister au vent et de bien fixer la meule au tassement ;

8°) Enfin, on donne une forme géométrique très régulière en peignant l'ensemble à la main pour la base tronc conique, et au râteau pour la partie supérieure conique.

Les meules ainsi bien préparées résistent des années aux intempéries.

Pendant l'hiver, quand on a du temps de disponible, etc., même en temps de neige, on procède alors à la rentrée du foin en grange.

Nous estimons que notre méthode doit donner entière satisfaction aux agriculteurs pressés par le temps, et manquant de main d'œuvre, tout en obtenant un excellent fourrage.

Ajoutons enfin que le salage des fourrages qui donne partout d'excellents résultats devrait être étendu sans restrictions à la conservation des pailles.

La région méridionale trouvera aussi un grand avantage à généraliser la salaison des foin blancs (orge avant épiaison) destinés à la nourriture des chevaux et mulets.

ARTHUR CADORET,
Directeur des Services Agricoles
de la Savoie

SUR LES CAUSES

DU

DÉPÉRISSEMENT DE L'ABRICOTIER PAR APOPLEXIE⁽¹⁾

On a évalué à 50 o/o le nombre des abricotiers morts aux cours des dix dernières années dans la vallée du Rhône.

La part due à l'affection que les praticiens désignent sous le nom « d'Apoplexie de l'Abricotier », est très grande.

L'importance économique de cette forme de dépérissement est considérable pour la région de la vallée du Rhône comprise entre Lyon et Valence.

Les collaborateurs de l'Institut des Recherches agronomiques qui, depuis 1921, étudient la question, aboutissent, en ce qui concerne les causes du dépérissement, à des conclusions très différentes.

Pour M. Chabrolin (2), la maladie n'apparaît pas comme de nature parasitaire. « Aucun organisme, dit-il, n'a pu être décélé dans les tissus brunis du liber, ni par l'examen microscopique, ni par des essais de culture, ni par des essais d'inoculation ».

M. Guyot résume ainsi des observations faites au cours de sa mission : (3) « Il ne nous a pas été possible de confirmer la nature contagieuse du dépérissement, supposée cependant par d'assez nombreux arboriculteurs de la vallée du Rhône... La cause exacte du mal n'a pu être étudiée au cours de quatre années consécutives d'observations ou de recherches, réalisées il est vrai dans des conditions très défectueuses de travail ».

M. Paillot (4) avait pensé en 1918 et 1919, que la cause du dépérissement devait être cherchée dans les dégâts causés par les insectes xylophages, en particulier par le *Scolytus rugulosus*, mais par la suite, il a dû reconnaître que ce parasite ne jouait qu'un rôle très secondaire. De nouvelles observations, effectuées en 1926, l'ont conduit à attribuer un rôle important à un autre insecte xylophage *Xyloborus saxseni* Ratz.

« On ne peut, écrit-il, encore affirmer d'après les seules observations faites au cours de la présente année que le *Xyloborus saxseni* constitue la cause principale du dépérissement des abricotiers dans la vallée du Rhône, mais sa présence constante sur les arbres morts ou en état de dépérissement et en des points très éloignés les uns des autres, nous autorise à le considérer comme un facteur important de dépérissement. »

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

(2) *Annales des Epiphyties*, n° 5, 1924.

(3) *Compte rendu du Congrès pour la lutte contre les ennemis des cultures*, Lyon, 1926.

(4) *Compte rendu des séances de l'Académie d'Agriculture de France*, n° 30, 20 octobre 1926.

Pour M. Dufrénoy (1) l'apoplexie serait à ranger dans le grand groupe des Verticillioses, dues au parasitisme d'un champignon, un *Verticillium*, dont la polyphagie est un peu surprenante.

M. Joessel (2) paraît se ranger à la manière de voir de M. Dufrénoy.

Au début d'août 1928, au cours d'une visite aux vignes d'hybrides de M. Victor Villard, à Saint-Vallier (Drôme), j'ai pu observer un grand nombre d'abricotiers atteints d'apoplexie, avec des états de dépérissement plus ou moins avancés.

J'ai retrouvé les caractères indiqués par M. Chabrolin, le brunissement de l'écorce et du liber de la région inférieure et moyenne des branches. Fréquemment, l'altération de l'écorce, qui atteint aussi le bois quelquefois, n'intéresse pas tout le tour de la branche. Elle affecte la forme de longues bandes longitudinales, et ce fait m'a immédiatement fait songer à une maladie bactérienne.

L'examen microscopique des échantillons que j'avais prélevés et de ceux qui m'ont été expédiés dans la suite par M. Villard pendant les mois d'août et de septembre, a confirmé cette idée. Dans les branches apoplexiées, comme dans celles ne présentant que les premiers symptômes de dépérissement, j'ai observé en très grande quantité, non pas dans les tissus altérés, mais dans les tissus paraissant macroscopiquement sains, placés à la limite des tissus brunis, des bactéries très petites appartenant à deux types :

1° Un bacille se colorant très faiblement par le violet de gentiane et mesurant $1\mu 5$ de long sur $0\mu 6$ à $0\mu 7$ de large ;

2° Un Coccus n'ayant pas plus de $0\mu 5$ comme diamètre et se colorant très fortement par le violet de gentiane.

En partant de fragments de bois prélevés aseptiquement à la limite des tissus brunis, sur divers échantillons, j'ai obtenu sur gélose des cultures toujours positives et identiques, d'aspect moriforme, un peu granuleuses, d'un blanc nacré d'abord, et devenant légèrement jaunâtres en vieillissant. Dans ces cultures, j'ai retrouvé les bacilles et coccus observés dans les tissus. Ces derniers sont le plus souvent isolés mais quelquefois en chaînettes de deux ou quatre éléments. Bacilles et coccus prennent nettement le Gram.

En partant de ces cultures sur gélose, j'ai contaminé, à la fin d'août et dans les premiers jours de septembre, des branches différemment âgées d'abricotiers. Plusieurs des contaminations faites sur rameaux de deux et trois ans, ont été nettement positives.

A la fin de décembre 1928, certains de ces rameaux contaminés présentaient au-dessus et au-dessous du point de contamination de sérieuses altérations atteignant une longueur totale de 50 ou 60 centimètres.

L'observation suivie de ces altérations m'a montré, que conformément aux vues de MM. Dufrénoy et Joessel, le symptôme primaire du dépérissement était un brunissement de certaines régions du bois, une attaque des vaisseaux ligneux avec formation de thylls et de gomme dans ces vaisseaux.

J'ai retrouvé, à la limite des tissus brunis et des tissus sains de ces branches contaminées à Toulouse, les bactéries (bacilles et coccus) que j'avais pu observer dans les échantillons de Saint-Vallier. Les cultures sur gélose, faites en partant de ces branches contaminées se sont montrées très analogues à celles que j'avais obtenues primitivement en partant des abricotiers

(1) *Annales des Epiphyties*, n° 5, 1924.

(2) *Rapport de la Station agronomique d'Avignon*, *Annales des Epiphyties*, n° 6, 1927.

de la vallée du Rhône. Ce sont des résultats qui confirment mes conceptions sur l'origine bactérienne de l'apoplexie de l'abricotier.

Le fait que dans la région de Caromb (Vaucluse) et Roquevaire (Bouches-du-Rhône), l'abricotier cultivé en terrain sec, sous un climat sec, n'est pas atteint par l'apoplexie vient à l'appui de ma manière de voir, l'humidité jouant un grand rôle dans le développement des maladies bactériennes.

Les contaminations faites sur rameaux vigoureux de l'année, ont, sauf une exception, ayant entraîné d'ailleurs des lésions peu étendues, été négatives. Ce fait, s'il se confirme ultérieurement, présentera de l'intérêt pour la discrimination des agents transmetteurs des bactéries.

Quelques contaminations ayant provoqué des lésions très graves sur des branches de pommiers, me font penser que la maladie n'est pas absolument spécifique.

Les dimensions du bacille, la forme des cultures, le mauvais goût des abricots récoltés sur les arbres en voie de dépérissement, m'avaient fait songer à la maladie du « blight », maladie très répandue aux Etats-Unis, attribuée au *Bacillus amylovorus*. Cette affection atteint surtout le poirier et le pommier, mais elle a été signalée sur beaucoup d'autres espèces, mûriers, cognassiers, pêchers, frênes, aubépines, etc...

On sait que le *Bacillus amylovorus* est disséminé par les abeilles (Waite, 1890) et aussi par les scolytes, les aphides, certaines punaises (Jones, 1910).

Certains faits s'opposent assez nettement à l'assimilation de la maladie de l'abricotier avec le blight.

Dans cette dernière maladie, l'infection se fait par les nectaires et l'extrémité des jeunes rameaux. Les altérations débutent par ces jeunes rameaux et se propagent vers la base des branches. Dans l'apoplexie de l'abricotier au contraire, les altérations suivent une marche inverse ; le brunissement des tissus s'observe d'abord dans la région inférieure et moyenne des branches et son intensité décroît au fur et à mesure qu'on se rapproche de leurs extrémités.

Dans le blight, les chances d'infection sont d'autant plus grandes que les rameaux sont plus jeunes, plus vigoureux. Or, j'ai signalé plus haut les résultats négatifs de mes contaminations sur rameaux vigoureux de l'année.

Par ailleurs, dans la vallée du Rhône, le porte-greffe de l'abricotier le plus utilisé, le prunier, se montre beaucoup plus résistant à l'apoplexie que son greffon. Les altérations des tissus corticaux ne dépassent jamais le bourrelet de greffe. Le porte-greffe prunier, survit à son greffon, émet fréquemment des rejets après la mort de celui-ci. Or, Jones (1), a observé la maladie du Blight, sur prunier, et c'est même en partant de cet arbre qu'il a très minutieusement étudié le bacille responsable. Il est vrai que Jones indique que le prunier, plus résistant que d'autres espèces, ne peut être infecté qu'à la suite de conditions particulièrement favorables.

Il est vraisemblable, que les bactéries de la maladie de l'abricotier sont transmises par les insectes xylophages, les scolytes ou le *Xyloborus saxeseni* étudié par M. Paillot.

La destruction immédiate par le feu des arbres ou parties d'arbres en voie de dépérissement, que cet auteur conseille pour le xyloborus, ainsi que M. Chabrolin pour les scolytes, est tout à fait à préconiser ; elle sera évidem-

ment très précieuse, même s'il s'agissait d'un mode de transmission de bactéries, autre que celui que j'envisage.

Au cas possible, où les instruments de taille transmettraient les agents responsables, il sera prudent de ne pas tailler consécutivement des arbres malades et des arbres sains, sans avoir flambé les instruments de taille.

L. RIVES,
Professeur à l'Institut agricole de l'Université
de Toulouse.

LES CONCOURS DES PRIX D'HONNEUR

AUX PRODUCTEURS DE BLÉ EN 1929

Dans le numéro du 21 avril du *Progrès agricole et viticole*, on relève les phrases suivantes :

« Le Ministre de l'Agriculture vient d'instituer des Concours de blé. On récompensera les agriculteurs qui auront obtenu, dans chaque région, les plus belles récoltes. C'est d'un bon naturel et gardons-nous de critiquer l'initiative ministérielle !... ».

Tous les Offices agricoles de France ont, sans doute, reçu les instructions du 27 mars, les invitant à récompenser par des primes de 2.000 francs les trois lauréats de la Grande, Moyenne ou Petite culture, qui présenteraient au Concours les meilleurs champs de blé.

Que vont faire les Offices ? Quelques-uns s'abstiendront, sans doute. Voici à cet effet, ce qu'a décidé l'Office agricole du Var, département peu producteur puisqu'on yensemence 9.000 hectares seulement en blé, produisant une moyenne de 12 quintaux à l'hectare !

« Considérant que les Agriculteurs du Var n'ont absolument rien fait au moment des emblavures de l'automne dernier en vue d'un Concours ignoré, à ce moment.

Que bien rares sont ceux qui ont organisé librement des essais de variétés des essais de fumure rationnelle, ou employé des méthodes modernes de production intensive les mettant en état de supériorité évidente pour mériter un prix d'honneur d'une valeur de 2.000 francs ;

Que cette somme est d'ailleurs très élevée pour récompenser un cultivateur qui présenterait la faible surface d'un hectare rencontrée dans de nombreuses exploitations de petite culture ;

Considérant, d'autre part, que les froids exceptionnels de janvier et de février 1929, suivis d'une période de sécheresse anormale de deux mois, ont donné aux emblavures de blé un aspect très médiocre ;

Que l'absence de pluies à la fin de l'hiver n'a pas permis d'appliquer des engrais azotés actifs qui auraient pu améliorer la situation ;

Que, de ce fait, si le Concours était réalisé, le Jury ne verrait que des récoltes de peu de valeur et qu'il aurait de très grandes difficultés pour retenir seulement trois lauréats réellement militants ;

Demande respectueusement à Monsieur le Ministre de l'Agriculture :

- 1° — Que le Concours projeté soit supprimé dans le Var, en 1929 ;
- 2° — Que le Crédit de 10.000 francs soit accordé pour être inscrit au Budget primitif de 1930, en vue d'un Concours pour cette année ;
- 3° — Que cette affectation soit indiquée au plus tard en août 1929, afin que le Concours puisse être signalé aux agriculteurs avant les emblavures de l'automne prochain, ce qui permettra de prendre à temps, toutes dispositions utiles pour présenter en juin 1930, des récoltes vraiment dignes d'être retenues pour un prix d'Honneur.
- 4° — Que, à défaut de ces dispositions, le crédit soit maintenu actuellement et puisse servir à la distribution de semences sélectionnées de blé, ou de ristournes dans l'achat de ces semences pour les semailles de 1929 ».

J. B.

SITUATION DU VIGNOLE EN EUROPE CENTRALE

La situation du vignoble en Europe Centrale est précaire.

L'année 1928 a produit une grande quantité de vins faibles et acides dans les divers pays de l'Europe Centrale et ces vins, qui ne sont recherchés ni par les consommateurs, ni par les négociants, pèsent sur les marchés et font aussi diminuer les prix des vins de valeur.

En *Autriche* on évalue la quantité récoltée à environ 800.000 hl., mais la plupart de ces vins a une gradation inférieure à 9 degrés et une acidité assez élevée.

Le commerce de gros a fait pendant les vendanges des achats assez considérables dans le Burgenland (pays appartenant avant la guerre à la Hongrie et venu après le traité de St-Germain à l'Autriche), qui a eu une récolte abondante, parce qu'il était épargné des gelées blanches.

Les cours pour les vins courants étaient de S 70-100 selon la qualité.

Les propriétaires dans les contrées où on a produit des vins de qualité se plaignent amèrement de la vente difficile de leurs vins et attribuent cette stagnation aussi à l'importation des vins étrangers.

Malgré la récolte abondante le commerce d'importation était actif. Pendant les vendanges les négociants autrichiens ont acheté des mouls en Hongrie et en Yougoslavie, plus tard ils se sont orientés vers les « vins » grecs avec haute gradation alcoolique qu'on a offert au prix de sh 17-19 cif Trieste.

Actuellement l'intérêt pour les vins de Hongrie est devenu plus grand, car le gouvernement Hongrois favorise l'exportation par des réfacties sur les frêts de chemin de fer.

Il y a aussi quelque intérêt pour les vins de provenance yougoslave et bulgare, mais les affaires dans ces provenances ne sont pas considérables.

L'importation des vins de l'Italie et de l'Espagne a diminué sensiblement.

En *Hongrie* la crise de la production s'accroît. Les vins de faible gradation et acides trouvent difficilement des acheteurs et les prix de ces vins ont diminué d'une manière incroyable. Dans le dernier temps on pouvait acheter des vins d'une gradation inférieure à 10 degrés déjà au prix de P 20-30 l hl. selon provenance et qualité, pendant que les vins de valeur d'une gradation de 11-13 degrés se vendent à P 50-80. Quelques vins de qua-

lité exceptionnelle atteignaient des prix supérieurs à P 80, mais c'est l'exception.

En conséquence des prix très bas et l'action du gouvernement hongrois qui favorise l'exportation, l'étranger commence à s'intéresser pour les vins de Hongrie, spécialement l'Allemagne, l'Autriche, la Tchéco-Slovaquie et la Suisse et plusieurs grandes livraisons en vins d'un degré alcoolique de 10-11 o/o ont été conclues.

On espère en Hongrie que quand les grands froids qui sévissent depuis des semaines seront passés, l'exportation deviendra plus active, car les vins de Hongrie sont actuellement vraiment bon marché.

Favorisée par les prix bas, la consommation intérieure du pays commence aussi à se développer et deviendrait beaucoup plus grande si la taxe de consommation, laquelle dans certains cas est supérieure à 50 o/o de la valeur du vin auprès des producteurs, sera abolie ou sera sensiblement réduite.

On évalue la récolte de cette année à environ 4 millions d'hl. C'était donc la récolte la plus abondante depuis 1923.

La viticulture *yougoslave* se plaint aussi de la mévente. Les vins de qualité courante sont notés de Dinar 220-300 selon qualité et provenance. Les vins de valeur se vendent jusqu'à Dinar 700 l'hl., mais les affaires traitées ne sont pas nombreuses. On entend les plus grandes plaintes du Banat et de la Dalmatie. Ces contrées s'occupent spécialement de l'exportation et ne peuvent lutter que très difficilement avec la concurrence des vins grecs et hongrois.

La Tchéco-Slovaquie a aussi eu une vendange plus abondante que dans l'année précédente. Les chiffres statistiques ne sont pas encore fixés, mais on croit que la production globale s'élèvera à au moins 400.000 hl. La qualité est, comme dans tous les pays de l'Europe Centrale, inférieure à la moyenne, mais on trouve dans certaines contrées aussi de très bonnes qualités. Ceux-ci sont notés K. c. 700 à 900 l'hl. pendant que les vins de faible gradation se vendent de K. c. 360 à 420 l'hl.

En automne le commerce de gros a acheté certaines quantités de moûts et vins en Hongrie, Yougoslavie, Grèce, Italie et Espagne, mais les affaires en général ne sont pas très actives.

En résumé la situation de la production et du commerce des vins en Europe Centrale ne se présente pas très favorable. Les grandes quantités de vins faibles et acides pèsent sur les marchés et malgré les prix bas la consommation ne peut pas se développer, car les taxes et les impôts sur les vins sont énormes et renchérissent cette boisson hygiénique énormément pour le consommateur.

La production souffre sous la vente difficile et les prix réduits, qui en certains pays ne couvrent pas les coûts, pendant que les consommateurs doivent payer souvent les vins à des prix qui ne correspondent pas toujours à la qualité du vin vendu.

Malgré toutes ces plaintes la demande pour bois greffable, racinés et plants greffés est active, aussi les pépiniéristes de l'Europe Centrale ont vendu des quantités considérables de ce matériel pour l'exportation.

PARTIE OFFICIELLE

LOI modifiant l'article 3 de la loi du 14 août 1889 sur la circulation des vins de raisins secs.

Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté.

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Art. 1^{er}. — Aux articles 228, 229, 230, 231, 233 et 234 du décret du 21 décembre 1926, portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes, les mots « vins de raisins secs » sont remplacés par les termes « boissons de raisins secs ».

Art. 2. — L'article 228 du même décret est complété par les dispositions suivantes :

« Le produit de la fermentation des raisins secs avec de l'eau ne peut être expédié, vendu ou mis en vente que sous une appellation autre que celle de vin. »

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 6 avril 1929.

GASTON DOUMERGUE.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours de culture superficielle. — Sous les auspices de l'Office Départemental Agricole de l'Aude, il sera organisé pendant la Foire Exposition de Narbonne, par le Comice Agricole de cette ville, un concours d'instruments agricoles pour la culture superficielle du sol.

Les constructeurs qui désirent participer à ce concours sont priés de se faire inscrire au Comice Agricole de Narbonne, Rue Marcellin Coural, en désignant le ou les instruments qu'ils désirent mettre en œuvre.

Les constructeurs de sulfateuses et de souffreuses à traction animale peuvent également se faire inscrire.

Confédération générale des Producteurs de fruits à cidres. — Mettant à profit la venue à Paris, à l'occasion du Concours Général agricole, de nombreux agriculteurs, les producteurs de fruits à cidre ont tenu deux importantes réunions.

La première organisée par la *Coopérative Générale des Producteurs de Fruits à Cidre et dérivés*, mit en évidence les heureux résultats obtenus par cet organisme de vente en commun au cours de la première année de son fonctionnement. M. Damecour, Sénateur et Président du Syndicat des Agriculteurs de la Manche, fit ressortir le rôle de régulation que la Coopérative avait joué sur le marché du département de la Manche, où la récolte 1928 a été relativement abondante. Les producteurs ont décidé de poursuivre leur effort coopératif pendant la prochaine campagne. Il n'est pas douteux qu'il y a là une méthode de vente qui se développera dans l'avenir au profit des acheteurs aussi bien que des producteurs.

La seconde assemblée réunissait les délégués des syndicats des régions productrices de pommes à cidre, sous les auspices de la *Confédération Générale des Producteurs de Fruits à Cidre*.

Les diverses régions cidricoles de France étaient représentées à cette réunion que présidait M. Jean Lazard.

Deux importantes questions étaient inscrites à l'ordre du jour : celle de la coopération, celle du régime de l'alcool d'industrie.

Le Coopération fit l'objet d'une conférence très remarquable de M. Gramois, chef de section à la Caisse nationale de Crédit agricole, qui exposa aux producteurs de fruits à cidre, le développement pris par la coopération en viticulture, surtout dans la viticulture méridionale. Il montra les conditions dans lesquelles les caves coopératives et les distilleries coopératives avaient été créées, comment elles s'étaient développées, la place qu'elles tenaient aujourd'hui dans la production du vin et de l'alcool de vin. Ces caves et distilleries sont aujourd'hui groupées dans deux très importantes fédérations : la Fédération méridionale des Caves coopératives, que préside M. Revel, la Fédération méridionale des Distilleries coopératives, que préside M. Pomier-Layrargues.

Le succès, la puissance de la coopération viticole constituent un exemple dont les producteurs de fruits à cidre, compte tenu de leur situation particulière, devront s'inspirer dans l'avenir.

M. Damecour exposa ensuite la situation devant le Sénat du projet de loi portant fixation du régime définitif de l'alcool d'industrie. Il montra les dangers d'un avant projet, soumis récemment à l'examen de la Commission d'agriculture. Les producteurs de pommes à cidre, à ce sujet, réclament notamment le maintien de la liberté entière du marché des alcools de bouche (vins et fruits) et la séparation absolue des alcools d'industrie et des alcools de bouche.

La Confédération générale des producteurs de fruits à cidre, s'est enfin associée à un vœu de la C. G. V. et de la Fédération méridionale des Distilleries coopératives contre l'octroi à la Guadeloupe d'un contingent exceptionnel et temporaire de rhum correspondant à vingt mille hectolitres d'alcool pur. Aussi nécessaire que soit l'aide à apporter par la Métropole à la Guadeloupe, les producteurs de fruits à cidre, comme les vignerons, estiment que cette aide doit être supportée non par eux seuls, mais par la collectivité tout entière.

Il est évident d'ailleurs que l'octroi de ce contingent ne profiterait pas uniquement aux producteurs sinistrés de la Guadeloupe.

L'Assemblée générale des producteurs de fruits à cidre a été terminée par un appel de son président, M. Jean Lazard, à tous les producteurs de fruits à cidre.

N.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — La situation est restée la même sur place au cours de la dernière huitaine, pendant laquelle sont encore arrivés de Rouen, dont les quais se dégagent, de nombreux lots de vins d'Algérie. Le commerce, toujours assez embarrassé pour loger ces vins, qu'il aurait du recevoir depuis longtemps, ne semble que peu disposé à acheter par ailleurs. Les quelques demandes qui pourtant se produisent, portent sur des vins à faibles et à forts degrés, ceux intermédiaires semblent absolument délaissés pour le moment. Les prix pratiqués restent sans aucun changement vu le peu d'affaires traitées.

Du côté des détaillants, la situation est également inchangée : achats au jour le jour dans l'espoir d'une baisse ; cette clientèle étant persuadée qu'elle devra se produire un jour ou l'autre.

GARD. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle.*

| Vins rouges | Cours en 1928 | Cours du 15 avril | Cours du 22 avril |
|----------------------|---------------|-----------------------|-------------------|
| 8°..... | 145 | 7 à 8° 130 à 135 | 7 à 8° 130 à 135 |
| 8 à 9°..... | | 8 à 9° 140 à 150 | 8 à 9° 140 à 150 |
| 9 à 10°..... | à | | |
| 11°..... | | Costières 17,00 le d. | 17 fr. |
| 11 à | 220 | | |
| Rosé, Paillet, gris. | | 16,50 à 17 | 16,50 à 17 |
| Blanc Bourret..... | | | |

Syndicat régional des vignerons du Sud-Est, Maison de l'agriculture, place Quetel, à Nîmes.

Cave coopérative de Cardet, 800 hectos vin rouge, 9 degrés, au prix de 150 fr., enlèvement sous quinzaine.

HÉRAULT. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

| Vins rouges | Cours en 1928 | Cours du 16 avril | Cours du 23 avril |
|---------------------|---------------|-------------------|-------------------|
| 8°..... | 160 | | |
| 9°..... | | 8 à 9° 138 à 152 | 8 à 9° 138 à 150 |
| 10°..... | à | 9 à 10° 144 à 165 | 9 à 10° 144 à 165 |
| 11°..... | 205 fr. | | |
| Rosé..... | | | |
| Blanc de blanc..... | | | 15,50 à 16 |

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours vins et alcools nous communique :

Vin rouge de 8 à 10 degrés, 145 à 175 francs l'hecto.

Vin rosé et blanc, de 8 à 11 degrés, 150 à 190 francs, suivant couleur, qualité, logement et situation de la cave.

Alcools. — Pas de marchandise à traiter, pas d'affaires.

Montpellier. — Du Bureau du Syndicat régional des Vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.) :

Saint-Christol, 150 hl. rouge, 10°2, à 175 francs l'hecto. — Villeneuve-les-Maguelone, 120 hectos, 8°9 à 153 francs l'hecto ; 250 hl. vin rouge, 9°7, à 155 francs l'hecto.

Montpellier. — De La Confédération Générale des Caves Coopératives de vinification, 16, rue de la République, à Montpellier.

La Cave Coopérative de Saint-Geniès-de-Malgoirès (Gard), a vendu, le 17 avril, 1.000 hectolitres de son vin rouge levuré, titrant 9 degrés, au prix de 148 fr. l'hectolitre nu, pris en cave.

Béziers - (Chambre de Commerce)

| Vins rouges | Cours en 1928 | Cours du 12 avril | Cours du 19 avril |
|-----------------------|---------------|-------------------|-------------------|
| 8° | 180 | " | " |
| 9° | à | " | " |
| 10° | 200 fr. | " | " |
| 11° | " | " | " |
| Vins rosés 8° | 19 à 20,50 | 16,00 à 17,00 | 16,00 à 17,00 |
| Vins blancs | 19,00 à 19,50 | 16,00 à 17,00 | 16,00 à 17,00 |
| Petits degrés | " | " | 17,00 à 17,50 |
| Couleur moyenne | " | 15,75 à 16,00 | 16,00 |
| Supérieur | " | 16,00 à 17,00 | " |

Cote de la Chambre Départementale d'Agriculture. — La Commission des cours nous communique : Marché de Béziers du 19 avril 1929 : Vins rouges, 8 à 10 degrés, de 17 à 16 fr. le degré ; vins rosés, 7 à 9 degrés, de 18,50 à 17 fr. le degré ; vins blancs, 9 degré, de 17,50 à 18 fr. le degré.

Observations. — Résistance de la propriété, tendance à la hausse.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 13 au 20 avril 1929 :

Recolte 1928. — Vins rouges, 130 à 175 l'hecto ; bourrets et picpouls, 160 à 190 fr. ; clarettes, »»» à «» fr. ; rosés, 135 à 170

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 21 avril 1929 : Vins rouges, de »»,»» à «» fr. «» le degré.

Carcassonne. — Semaine du 13 au 20 avril 1929 :

Vins rouges, 150 à 162 fr. l'hecto.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. Commission des cours. — Vins rouges de 7 à 9 degrés, de 18 à 18 fr. 50 le degré ; de 9 à 11 degrés, de 165 à 210 fr. l'hectolitre.

Observations. — Plus grande résistance de la propriété basée sur la confirmation de l'importance des gelées. Tendance à la hausse.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 8 à 12 degré, de 17 fr. 25 à 16 fr. 25.

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 16 fr. 25 à 17 fr. 25.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — Perpignan (Chambre de Commerce).

| Vins rouges | Cours en 1928 | Cours du 13 avril | Cours du 20 avril |
|----------------|---------------|--------------------|--------------------|
| 8° | 165 | 8 à 9° 134 à 144 | 8 à 9° 134 à 144 |
| 9° | à | 9 à 10° 146 à 155 | 9 à 10° 146 à 158 |
| 10° | 220 | 10 à 11° 158 à 185 | 10 à 11° 158 à 185 |
| 11° | " | " | " |
| 11 à 13° | " | " | " |
| 12° | " | " | " |

Perpignan. — Cours des vins du 20 avril. Cote de la Chambre d'Agriculture.

Vins rouges 7°5 à 12 degrés, 17 à 18 fr. le degré. Hausse sensible. Grande résistance de la propriété.

Alcools pas de vente signalée.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — Marseille. — Marché du 17 avril 1929. —

Région, rouge 9 à 10· 145 à 160 ; blanc, 17 à «,«,« ; rosé, «,» à «,« l'hecto-degré, suivant qualité.

GIRONDE. — Bordeaux. — Nous espérons être épargnés après la forte alerte du 7 avril, or voici que dans la matinée du 13 notre vignoble girondin, principalement dans le Médoc et dans l'Entre-deux-Mers, a été ravagé par un retour offensif du froid. Depuis le commencement du siècle on n'avait pas constaté pareil dégât causé par la gelée ; dans certaines régions les pertes s'élèveraient jusqu'à 40 et 60 o/o des apparences de la future récolte. En raison des dégâts, les prix des vins sont en hausse et l'on cote les vins rouges ordinaires de 2.000 à 2.100 fr. le tonneau nu et les blancs 2.100 à 2.300 fr.

Confédération des coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux.
— Vente de vins. — *Fédération du Var.* — Brignolles, 470 hl. greffé, 9°3, 152 francs ; Fréjus, 1.700 hl. rouge, 9°5, 152 francs ; La Crau, 104 hl. rouge, 9°7, 152 francs ; 310 hl. rouge, 9°7, 158 francs ; Saint-Antonin, 300 hl. rouge, 10°2, 170 francs ; 310 hl. rouge, 10°1, 170 francs ; Seillons, 2.100 hl. rouge, 9°5, 152 francs ; Tavernes, 1.400 hl. rouge, 10°5, 160 fr. ; Varages, 570 hl. rouge, 9°4, 151 francs ; 330 hl. rouge, 9°4, 152 francs ; 400 hl. rouge, 9°4, 152 francs ; 300 hl. rouge, 9°4, 153 francs.

Fédération de Vaucluse. — Cadenet, 3.000 hl. rouge, 8°4, 145 fr. ; Mazan, 1.000 hl. rouge, 9°4, 150 francs ; 400 hl. rouge, 9°6, 160 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Senas, 900 hl. rouge, 8°8, 150 francs ; Trets, 1.000 hl. rouge, 9°5, 153 francs ; Velaux-Coudoux, 160 hl. rosé, 10°5, 168 francs.

SAVOIE. — Chambéry. — Les transactions peu nombreuses s'effectuent sur les bases suivantes : blancs, coteaux, 220 à 250 fr. l'hecto ; rouges, tous cépages, 200 fr. ; vins de crus, 275 à 300 fr..

Les vins blancs de Roussette et de Marétel, épuisés actuellement, ont été vendus de 600 à 800 fr. l'hecto.

LOIRET. — Orléans (Cote off. court. asser.). — Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 675 à 750 fr. ; vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 625 fr. ; vin blanc de Blois, 560 à 600 fr. les 228 litres.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 13 avril 1929

Vin rouge, 1^{er} choix, 16,25 à 17,00 ; 2^e choix, 14,00 à 14,50 ; 3^e choix, 13,50 à 14,00 le degré.

Oran. — Du 13 avril 1929 :

1^{er} choix, 13,75 à 14 ; 2^e choix, 12,50 à 13 ; 3^e choix, 12,50 à 13 fr. 00.

TARTRES

Marché de Béziers du 19 avril 1929

| | |
|--|-----------------------------------|
| Tartres 75 à 80 degrés bitartrate . | 8 fr. 00 à » le degré casser. |
| Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique | 6 fr. 00 le degré acidité totale. |
| — — 20 à 22 o/o — | 6 fr. 25 — |
| — — au-dessus. | » fr. « à 6 fr. 50 — |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique | » fr « à 9 fr. 00 — |

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance soutenue.

Bordeaux. — 15 avril. — Crème de tartre «a» ; 1^{er} blanc Midi, 1125 fr. ; 2^e blanc Bordeaux, 1075 fr. ; crist. sup., 660 fr. ; ordin. 650 fr. ; tartre blanc criblé, 640 fr., rouge, 630 fr., tartre 70 o/o, 525 fr., 60 o/o, 420 fr. Lies sèches «a» fr., 30 o/o, 170 fr., 20 à 25 o/o, 120 fr. Les 100 kgs, droits acquittés.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 23 avril 1929.

| | courant | mai | juillet-août |
|--------------|------------------|------------------|------------------|
| Blé | 154,25-154,50 P. | 155,75 P. | 157,25 P. |
| Seigle. | 135 N. | 135 N. | 126 N. |
| Avoine noire | 134,50 P. | 134,75-134,50 P. | 125,50-125,75 P. |
| Avoine | 130 N | 136 V. | 120 N. |

Alger. — 13 avril 1929.

Blé tendre colon 1^{er} choix, 163 à 164 fr.
 Blé tendre colon 2^e choix, 154 à 155 fr.
 Blé dur colon, 168 à 169 fr
 Orge colon, 91 à 92 fr.
 Avoine d'Algerie, 110 à 111 fr.

New York. — 19 avril :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Bles roux d'hiver..... | 153 ./. | 108.32 | 145.10 | — 0.61 |
| Juillet..... |/. | | | |
| Septembre..... |/. | | | |
| Décembre..... | 139 1/8 | 98.85 | 131.83 | — 0.60 |
| Mais disp..... | 108 3/8 | 88.80 | 111. | — 0.02 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible «a» s/o c. le bushel («a» fr. » les 100 kil.).
 bigarré durum «a» s/o cents («a» fr «a»).

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos, prix en fabrique nus. Tourteaux de coprahs 1/2 Cochin 138 fr. ; dito 1/2 blanc 132 fr. ; dito ordinaire 125 fr. ; arachides rufisque extra blancs 143 fr. ; dito blanc 139 fr. ; dito ordinaire 124 fr. ; dito Coromandel 110.50 ; sésames de l'Inde blanc 125 fr. ; de ricin 67 fr. ; de palmistes 108 fr.

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 105 fr ; sublimé pur, 125 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 132 à 138 fr. ; Sulfate ammoniacque, 20/21, 131 à 137 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 50 à 35,00. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 395 à 405 fr. ; sulfate cuivre neige, 400 à 410 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 31 fr. ; sulfate de fer, 31 à 36 fr logé gare de Sète.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 14 au samedi 20 avril 1929

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|-------------------------|-------------|--------|--------|--------|-------|-------|-------------|--------|--------|--------|-------|-------|
| | 1929 | | 1928 | | 1929 | 1928 | 1929 | | 1928 | | 1929 | 1928 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| Nantes | | | | | | | | | | | | |
| Dimanche .. | 12 | 10 | 11 | 10 | 0.2 | 0.2 | 9 | 7 | 17 | 13 | 0.4 | 0 |
| Lundi | 15 | 13 | " | " | 7 | " | 13 | 9 | 19 | 16 | " | " |
| Mardi | 15 | 10 | 21 | 18 | 3 | " | 10 | 8 | 20 | 16 | 3 | 0 |
| Mercredi | " | " | 15 | 14 | " | 5 | 8 | 7 | 21 | 19 | 1 | 7 |
| Jendredi | 15 | 14 | 13 | 10 | " | " | 18 | 14 | 14 | 12 | " | 1.3 |
| Vendredi | 20 | 17 | 14 | 10 | " | 4 | 10 | 17 | 16 | 12 | " | 1.2 |
| Samedi | 23 | 19 | 14 | 12 | " | " | " | " | " | 13 | " | " |
| Total | | | | | 11.4 | 87. | | | | | 12.7 | 70.2 |
| Rocheport | | | | | | | | | | | | |
| Dimanche .. | 12 | 10 | " | 2 | " | 3 | 12 | 8 | 19 | 14 | " | " |
| Lundi | 17 | 16 | 18 | 14 | 0.8 | " | 13 | 9 | 5 | 10 | " | " |
| Mardi | 15 | 12 | " | 19 | 9 | 0.1 | 10 | 8 | 21 | 16 | 3 | " |
| Mercredi | 14 | 12 | 16 | 14 | 0.5 | 1.6 | 8 | 7 | 24 | 18 | 1 | " |
| Jendredi | 16 | 15 | " | 11 | " | 17 | 18 | 14 | 17 | 8 | " | 0.5 |
| Vendredi | 22 | 20 | " | 10 | " | 3.4 | 20 | 17 | 12 | 7 | " | " |
| Samedi | 24 | 22 | " | " | " | 4 | " | " | 13 | " | " | " |
| Total | | | | | 11.7 | 167.1 | | | | | 4 | 0.6 |
| Clermont-Ferrand | | | | | | | | | | | | |
| Dimanche .. | " | 11 | 16 | 12 | 1 | " | 14 | 13 | 18 | 13 | " | 3 |
| Lundi | 17 | 14 | 16 | 13 | 4 | " | 16 | 14 | 15 | 13 | 14 | 1.7 |
| Mardi | 14 | 10 | 19 | 15 | 4 | " | 16 | 11 | 18 | 15 | 8 | " |
| Mercredi | 14 | 10 | 20 | 10 | 2 | 7 | 14 | 9 | 23 | 18 | 9 | 2 |
| Jendredi | 16 | 14 | 16 | 9 | " | 2 | 16 | 13 | 18 | 8 | " | 4 |
| Vendredi | 21 | 19 | 15 | 11 | " | 3 | 19 | 16 | 13 | 10 | " | 3 |
| Samedi | 24 | 17 | 15 | 13 | " | " | 20 | 17 | 16 | 12 | " | " |
| Total | | | | | 23.4 | 47. | | | | | 38.2 | 78.3 |
| Bordeaux | | | | | | | | | | | | |
| Dimanche .. | 12 | 11 | " | 15 | " | 0.3 | 16 | 12 | 16 | 14 | " | 3 |
| Lundi | 18 | 15 | 21 | 18 | 13 | 0.3 | 17 | 14 | 16 | 15 | 0.5 | " |
| Mardi | " | 12 | 22 | 19 | 17 | " | 19 | 15 | 19 | 15 | " | " |
| Mercredi | 14 | 10 | 14 | 11 | 2 | " | 18 | 15 | 23 | 18 | " | " |
| Jendredi | 16 | 14 | 14 | 11 | " | 14 | 19 | 12 | 17 | 14 | " | " |
| Vendredi | 21 | 19 | 14 | 13 | " | 4 | 19 | 14 | 16 | 14 | " | " |
| Samedi | 24 | 17 | 18 | 15 | " | 8 | 19 | 14 | 19 | 18 | " | " |
| Total | | | | | 4.9 | 164.7 | | | | | 48.5 | 52.9 |
| Toulouse | | | | | | | | | | | | |
| Dimanche .. | 14 | 12 | " | 7 | 0.3 | " | 18.6 | 7.9 | 16.5 | 8.1 | " | " |
| Lundi | 22 | 19 | 18 | 18 | 3 | " | 19.5 | 11.5 | 18.0 | 8.5 | " | " |
| Mardi | 17 | 15 | 18 | 13 | 1 | " | 18.6 | 9.9 | 17.1 | 9.5 | " | " |
| Mercredi | 16 | 12 | " | " | 12 | 1 | 20.6 | 9.5 | 16.2 | 6.5 | " | " |
| Jendredi | 15 | 13 | 17 | 13 | " | 2 | 19.9 | 7.3 | 20.2 | 8.9 | " | " |
| Vendredi | 20 | 16 | 14 | " | " | 1 | 18.5 | 6.0 | 18.9 | 7.1 | " | 10.4 |
| Samedi | 21 | 14 | 18 | 15 | " | " | 16.9 | 7.9 | 15.5 | 5.9 | " | 8.0 |
| Total | | | | | 16.5 | 92 | | | | | 7.0 | 177.2 |
| Perpignan | | | | | | | | | | | | |
| Dimanche .. | 16 | 13 | 19 | 16 | " | " | 16.1 | 6.9 | " | 17 | " | 14 |
| Lundi | 19 | 16 | " | 14 | " | 7 | 16.5 | 3.6 | 18 | 17 | " | " |
| Mardi | 22 | 18 | 21 | 12 | " | " | 20.6 | 6.0 | " | 24 | " | " |
| Mercredi | 20 | 15 | " | " | 26 | " | 18.0 | 10.0 | " | " | " | " |
| Jendredi | 19 | 16 | 18 | 16 | " | " | 20.9 | 5.8 | " | 18 | " | " |
| Vendredi | 19 | 16 | " | 15 | " | " | 23.6 | 7.4 | " | 17 | " | " |
| Samedi | 22 | 17 | 20 | 16 | " | " | 21.3 | 7.2 | " | " | " | 8 |
| Total | | | | | 29 | 81.3 | | | | | 34.6 | 30.9 |
| Mourmelon | | | | | | | | | | | | |
| Besançon | | | | | | | | | | | | |
| Lyon | | | | | | | | | | | | |
| Marseille | | | | | | | | | | | | |
| Montpellier | | | | | | | | | | | | |
| Alger | | | | | | | | | | | | |

Observations. — Printemps.

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.